



Dekeghel nv  
Overnelleweg 29  
B-1740 Ternat  
Tel +32(0)24606022  
Fax +32(0)26692222  
www.dekeghel.be info@dekeghel.be

## **ROTATIE-OVEN DEKEGHEL - TECHNISCHE NOTA**

### **A) Werkingsprincipe**

#### **A.1 Algemeen werkingsprincipe rotatie-oven**

Bij een rotatie-oven wordt hete lucht geleid over een ronddraaiende kar. De lucht circuleert continu over een warmtewisselaar waarop een brander gemonteerd is en wordt via regelbare blaasmonden tangentiaal naar de ovenkar gestuwd. De kar wordt hangend in de oven bevestigd of op een draaiend platform. De hangende opstelling heeft het voordeel dat de aandrijving niet vervuild kan geraken en de vloer gemakkelijk kan gereinigd worden..

#### **A.2 Particulariteit rotatie-oven Dekeghel.**

De rotatie-oven van Dekeghel werkt volgens het hierboven beschreven werkingsprincipe, en is uitgevoerd met het systeem met hangende karren. De oven is volledig in roestvrij staal opgebouwd en degelijk geïsoleerd. De oordeelkundige opstelling van de warmtewisselaar en blaasmonden zorgt voor een homogene baktemperatuur, zowel in de hoogte als in de breedte. Het gewicht van de oven bedraagt ongeveer 1200 kg zodat geen bijzondere versterking van de vloer nodig is. Montage op een gewone betegelde vloer vormt geen probleem.

### **B) Warmtebron**

Dekeghel maakt gebruik van een conventionele brander zoals gebruikt voor centrale verwarming, naar keuze met gasolie, aardgas of propaan als brandstof. Het vermogen van de brander bedraagt ongeveer 50 kW . De brander wordt naar keuze links of rechts aan de warmtewisselaar aangeflenst en biedt zo o.m. het voordeel van gemakkelijk onderhoud.

### **C) Sturing van de oven**

Voor de controle van de oven werd een elektronische sturing op punt gesteld met een externe leverancier die reeds meer dan 40 jaar ervaring heeft in besturingen van ovens. Het resultaat is een betrouwbare, bedrijfszekere en gebruiksvriendelijke eenheid waarin de bakker een groot aantal bakprogramma's kan opslaan.



Dekeghel nv  
Overnelleweg 29  
B-1740 Ternat  
Tel +32(0)24606022  
Fax +32(0)26692222  
www.dekeghel.be info@dekeghel.be

## **D) Ommanteling**

De ommanteling van de Dekeghel oven is volledig in roestvrij staal.  
Tussen de mantel en de binnenmodules is 30 cm rotswol aangebracht.

## **E) Stoomproductie**

Voor het genereren van stoom zijn twee stoombakken in staal gemonteerd.  
Zij zijn overgedimensioneerd en ontworpen op minimale kalkaanslag.  
Injectie van water gebeurt via electro-magnetisch gestuurde ventielen.  
Naar keuze wordt de stoomtijd door het programma van de computer of manueel bepaald.

## **F) Diverse**

De oven is verder uitgerust met:

- ) centrale afzuiging bovenaan (schakeling door het programma van de computer of manueel bepaald)
- ) wasemklep op elke verdieping, bediend via servomotor en gestuurd door de computer
- ) verlichting

Het totaal geïnstalleerd elektrisch vermogen bedraagt ongeveer 2.5 kW waarvan 2 kW voor de aandrijfmotor van de turbine.